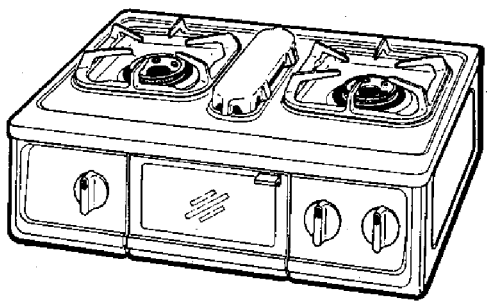
ガステーブルコンロ

10-822/823型

型式名　LG2004L
　　LG2004R



取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

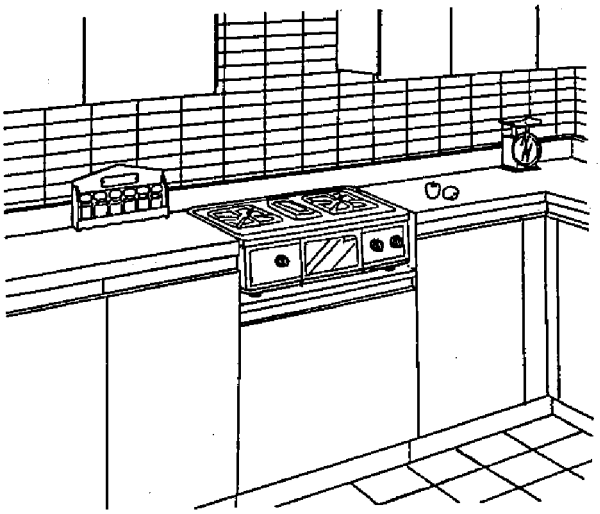
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

●特長・機能のご紹介……1
●必ずお守りください……2・3・4
●各部のなまえとはたらき……5
●器具の設置……6・7・8・9
●使いかた……10・11・12・13・14・15
●点検・お手入れ……16・17
●故障かな？と思ったら……18
●寸法図・仕様……19
●保管とアフターサービス……20
●別売部品のご紹介……21

特長・機能のご紹介



●立消え安全装置付

煮こぼれや風で火が消えたとき、すばやく自動的にガスをストップ。

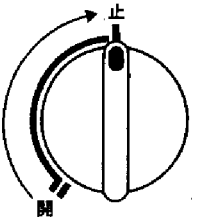
●グリル仕様はクリーン作戦

赤外線バーナー採用で料理中の煙がほとんど出ません。

●55cm幅のコンパクトタイプ

狭いガス台もらくらく設置。

●つまみは押廻し式 火力は無段階で、お好みの火力に調節



〈こんろ〉

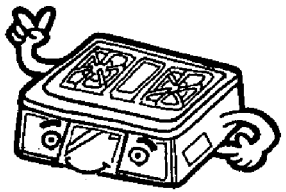
●強火バーナー付

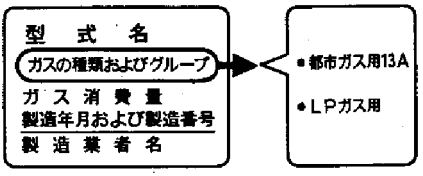
炒めものを手早くシャキッと仕上げたり、湯を早く沸かすのに便利です。

必ずお守りください

●ガスの種類を確かめる

・本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。

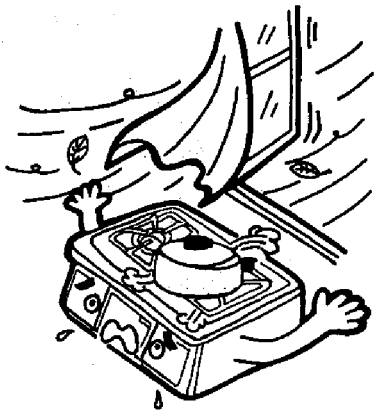




・転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

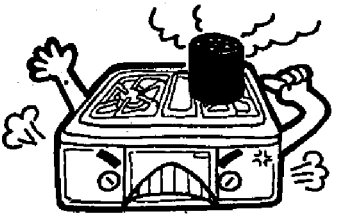
●使用場所について

・強い風の吹き込む所では使用しないでください。
・カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
・棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



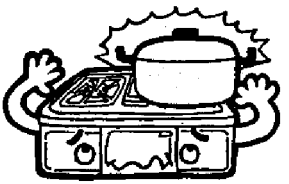
●用途について

・調理以外の用途（炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

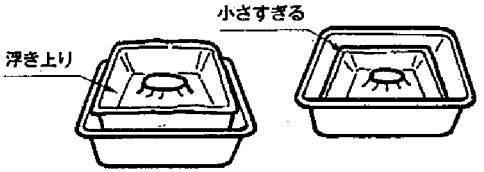


●市販の補助用具について

・極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。
不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



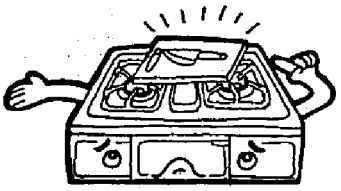
・市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、しる受け皿に十分なじませてお使いください。
浮き上ったり、しる受け皿より小さいものは、不完全燃焼の原因になります。



ガスモレ・やけど・火災
故障などを防ぐために

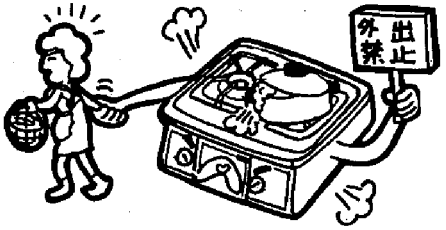
●火災予防について

- グリル使用中、排気口の上に物をのせないでください。
- 器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。



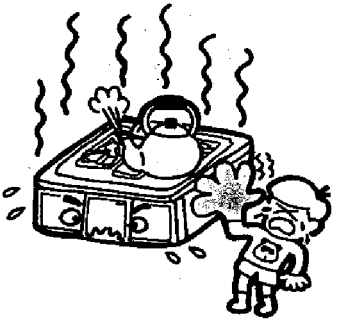
●使用中の外出について

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 天ぷらなど油料理の場合及び、グリル使用中は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。



●やけどの注意

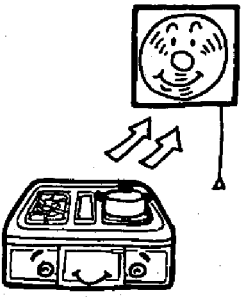
- 使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリル扉とって・つまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。

●換気について

- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



●ガス事故防止

- お出かけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。
- ひび割れしたり、差し込み部がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。（古くなったゴム管は取り替えてください。）
- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具に触れたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど)
  火や火花で引火し、爆発事故などをおこすことがあります。

●異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具栓、ガス元栓を閉止）して十分な点検をお願いします。
  〔故障・異常の見分け方と処置方法については18ページをお読みください。〕

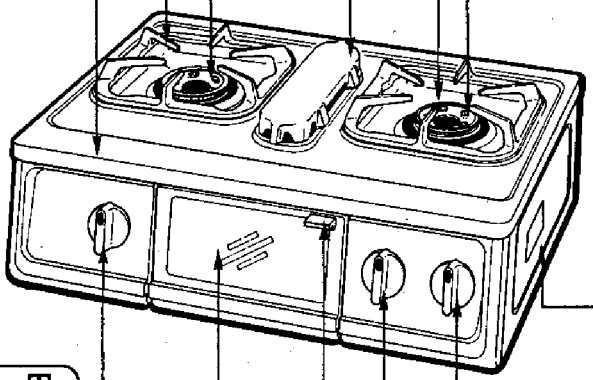
●日常の点検・お手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行ってください。
  （詳しくは16・17ページをお読みください。）
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

●長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
  特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

各部のなまえとはたらき



強火バーナー

ごとく

トッププレート

強火バーナー用
器具栓つまみ

グリル扉

グリル扉とって

グリル排気口およびカバー
調理中の排気がでるところです。

しる受け皿

標準バーナー

銘板
ガス種などが表示してあります。

グリルバーナー用
器具栓つまみ

標準バーナー用
器具栓つまみ

※図は10-822型の場合です。10-823型の場合は、こんろのバーナーやつまみの配置が左右逆になります。

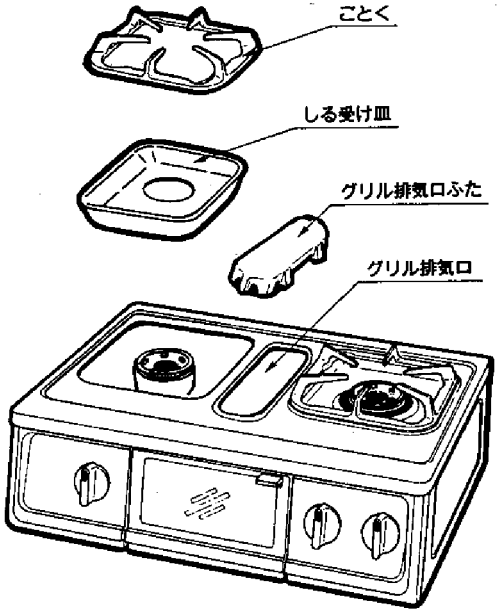
器具の設置

設置前の準備と確認

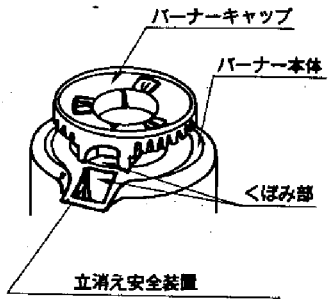
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、〝各部のなまえとはたらき〟のように正しくセットしてください。
- 器具銘板のガス表示（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

●部品の取り付け

- トッププレートの上にしる受け皿を置き、その上にごとくを正しくのせてください。またグリル排気口ふたはトッププレートの中央部（グリル排気口の上）にのせてください。



・バーナーキャップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナーキャップは傾いたりしないよう、バーナーキャップの凸部（▽印）とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。



煮こぼれなどで火が消えた時に30秒から１分以内にガスを自動的にとめます。

ご注意

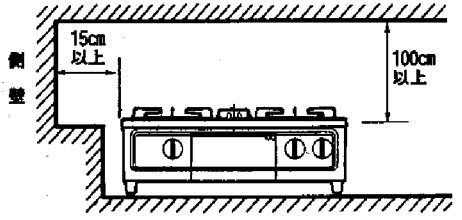
・バーナーキャップは強火バーナー用（大きい方）と標準バーナー用（小さい方）とがあります。左右間違いのないように取りつけてください。

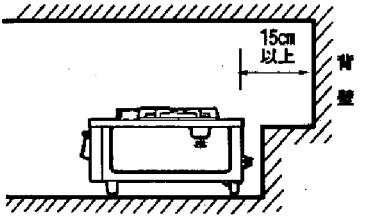
設置上のご注意

- 丈夫で水平なガス台に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。

● 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

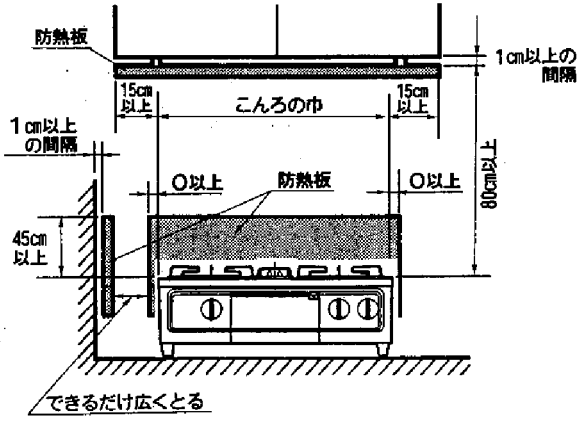
- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また、上部は器体上面から 100cm以上離して使用してください。(但し、不燃性の場合は80cm以上) ……火災予防条例で定められております。

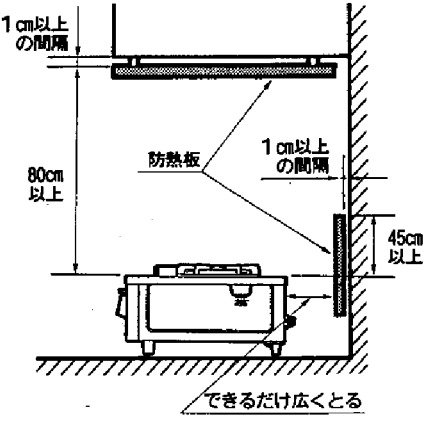




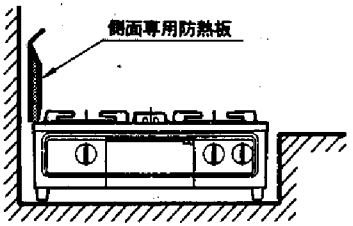
● 可燃性の壁 (ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上、また、上部は器体上面から100cm以上離して設置できない場合

- 図のように必ず別売の防熱板 (コードNo15-100-0084・0085・0089・0112) を取り付けて使用してください。



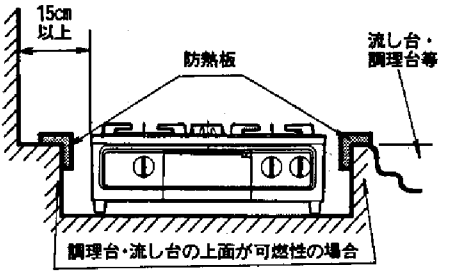


- 可燃性の壁面の高さが45cm以上の場合は壁の高さに合わせて取り付けてください。
- 60cm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。
  (別売防熱板 15-100-0089・0112)



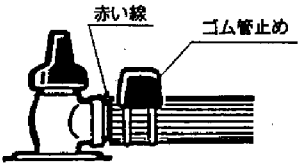
●調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

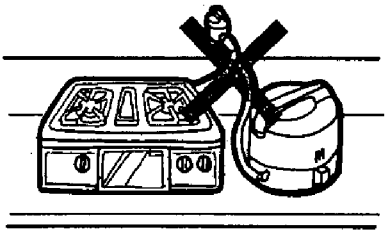
- 可燃性の壁から15cm以上離して設置することができる場合も、防熱板で調理台、流し台の上面を保護してください。
  (特に強火バーナー側に注意してください。)
  (別売防熱板 15-100-0105)

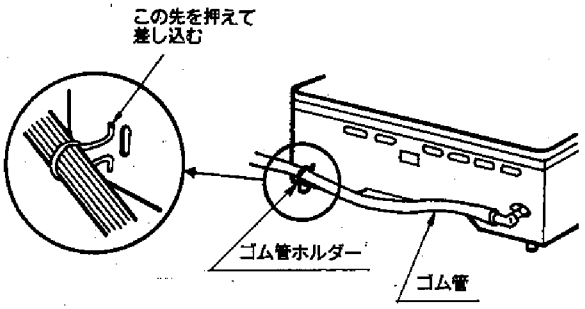


●ゴム管の接続

- ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込んでしっかりととめてください。
- 9.5mmφ (内径9.5mm) のゴム管を使用し、お部屋のガス元栓、器具のホースエンドとも赤い線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管の継ぎたし、および二又分岐はしないでください。







- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

使いかた

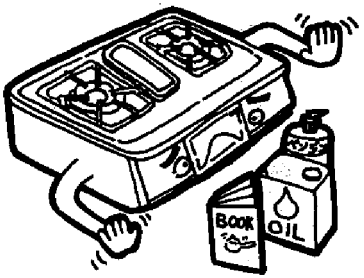
●カラ焼き

はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、換気をしながら約15分～20分間のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

●操作前の準備と確認

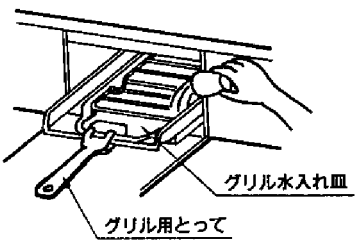
1 器具周囲の確認

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。



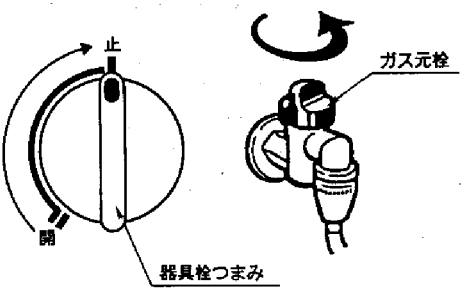
2 グリル水入れ皿に水を入れる

- グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に水（コップ2杯 約350cc）を入れてください。
- グリル排気口ふたを取りはずしてください。
  （グリルの使用が終りましたら排気口ふたは元通りにセットしてください。（P. 6 参照））



3 ガス元栓を開く

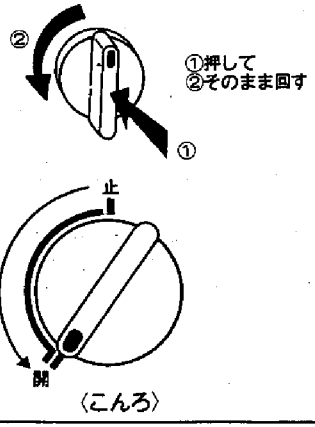
- 開く前に器具栓つまみが「止」の状態であることを確認してください。



「止」の状態

●点火操作(こんろ部・グリル部)

1 器具栓つまみを押す



〈こんろ〉

- 器具栓つまみを押しながら〝止〟の位置より左へ〝開〟の位置までまわすと「カチッ」と音がしてバーナーに点火します。
- バーナーに点火したことを確認してから、数秒間（安全装置が働くまで）そのまま〝開〟の位置で押しつづけてください。(途中で手をゆるめると点火しないことがあります。)

ご注意

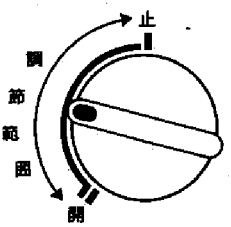
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦「止」の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合は、空気がぬけるまで数回点火操作を繰返してください。
- グリル点火時は、グリルバーナーに点火したことを必ずご確認ください。

●火力調節

1 こんろ部

- 火力調節は右図の矢印の範囲内で無段階に調節できます。お料理に適した火力でお使いください。
- ㊊の位置で火力は最も「強」㊡に近い位置では「弱」になります。

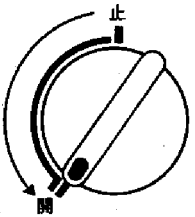
※㊡に近い位置では炎が小さく少しの風でも、消える場合がありますのでご注意ください。



〈こんろ〉

2 グリル部

- 火力調節はできません。点火したらそのままの状態でお使いください。

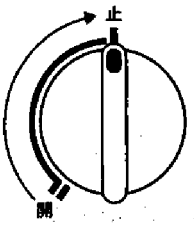


〈グリル〉

●消火操作(こんろ部・グリル部)

1 器具栓つまみを廻す

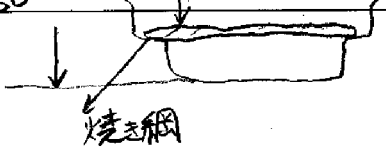
- 器具栓つまみを止の位置まで廻してください。



〈こんろ・グリル〉

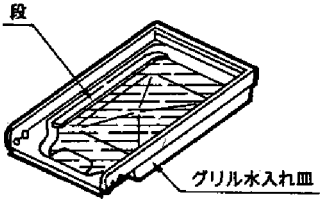
ご注意

- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 長時間使用されない時（就寝時、外出時など）器具栓を止めるだけでなく必ずガス元栓も止めてください。



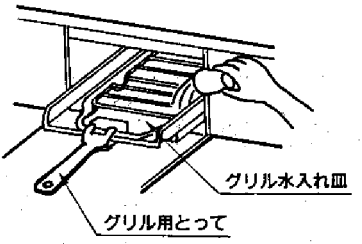
グリル部の使いかた

●グリル水入れ皿



- グリル内のレール部へ、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル使用時は必ず水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入れ皿の左右の段の位置（コップ2杯 約350cc）が適量です。
- 水を入れる場合は一旦グリル扉をあけ、付属のグリル用とっ手で少し引き出してからコップなどで入れてください。このときグリル扉に水をこぼさないようにご注意ください。
- グリル水入れ皿の表面に脂が多くたまりすぎると、燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。また続けてお使いになる場合はとくに水量に注意してください。

●グリル焼網



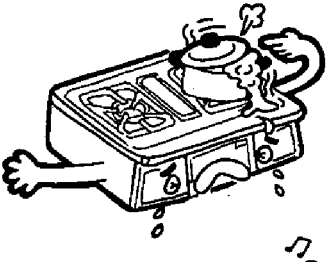
- グリル水入れ皿に入れてお使いください。
- グリル焼網は必ず付属のグリル用取手で、グリル水入れ皿といっしょに出し入れしてください。
- 焼物はグリル焼網からはみ出さない程度に切り、グリル焼網にのせて焼いてください
- グリル焼網は表と裏で高さが変えられますので焼物の種類、大きさによって使い分けてください。

●グリル用とって

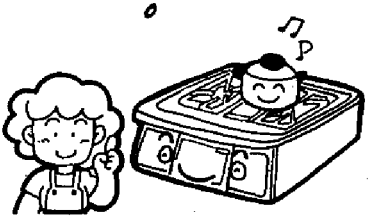
- グリル水入れ皿を出し入れするときにご使用ください。

使用時のご注意

●こんろ部

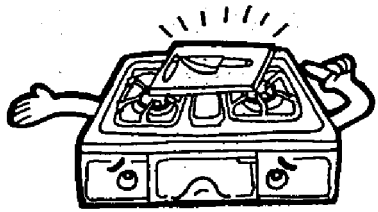


- 煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



- 点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

●グリル部



- グリル使用中、排気口の上に物をのせないでください。
  不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

●グリル焼網

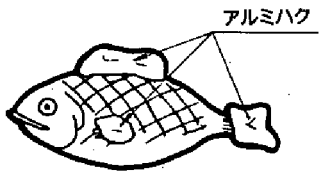
- グリル水入れ皿の中においてお使いください。
- 表と裏で高さが変えられますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。
- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

●上手な使い方

1 予熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照焼き、粕漬け、みそ漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼きます。
- それ以外の魚や肉は、点火後約３分予熱し、温度が上ってから材料を入れてください。またこのときにグリル焼網も同時に熱しておくか、サラダ油を塗っておくと材料がくっつきにくくなります。

2 魚焼きのコツ



- こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼きます。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にふきとってから焼きます。

※グリル使用時にこんろを使用すると、焼物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色をおびることがありますが、異常ではありません。

※グリル使用中は、魚等の焼きすぎにご注意ください。そのまま放置しますと魚等が燃えることがあります。

立消え安全装置について

- 立消え安全装置は、煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。
- バーナーに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。(立消え安全装置が加熱されるまで)

安全装置が作動したときの処置方法

- 使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてガスを止め、さらにお部屋のガス元栓も「止」の状態に戻して18ページの「故障かな？と思ったら」および、つぎの方法により処置してください。

●処置方法

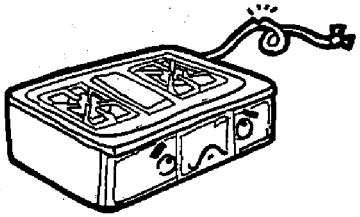
- バーナーの炎が消えたときには、立消え安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～１分程度)
  バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてください。
- 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し（約１分）待ってから「点火操作」に従ってください。

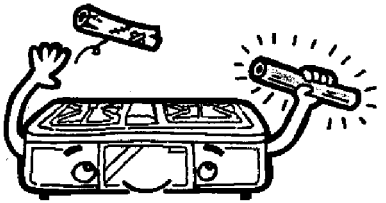
点検・お手入れ

●日常の点検

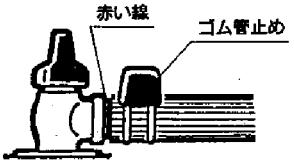
1 ゴム管が折れたり、ひび割れたりしていませんか？

- ゴム管や接続部からガスが漏れていないか、ときどき石けん水などで点検してください。
- ひび割れたり、差し込み部がゆるんだゴム管は、必ず取り替えてください。





- ゴム管が器具・ガス元栓ともホースエンドの赤い線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。



2 付属品が正しくセットされていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、しる受け皿、排気カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。

3 つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。

※脂がたまったまま使用しますと、脂が燃えることがあります。

- 立消え安全装置の先端が、煮こぼれなどで汚れていませんか。

ご注意
- **テーブルコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ず行ってください。**
- **日常の点検・お手入れの際にはガス元栓を閉じ、器具が十分冷えてから行ってください。**

●お手入れ

1 ごとく・しる受け皿・排気カバー・グリル水入れ皿・グリル焼網

- 中性洗剤をふくませた、スポンジタワシなどのやわらかいもので洗ってください。
- 洗ったあとは水洗いをし、乾いた布で十分水気をふきとってください。

2 トッププレート・器体

- 液状の洗剤を布にふくませて汚れを落し、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

3 グリル扉

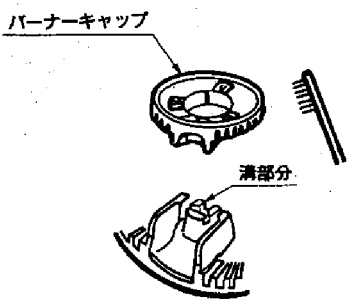
- そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

※ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。
印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

4 こんろバーナー

- バーナーキャップを取りはずし、ブラシやキリ状のものでおそうじしてください。
- 目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。

- 特にバーナーキャップ裏面の、下図に示す溝部分の汚れを取り除いてください。



※バーナーキャップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は、必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。

※バーナーキャップは強火バーナー用（大きい方）と標準バーナー用（小さい方）がありますので、間違いのないように取りつけてください。

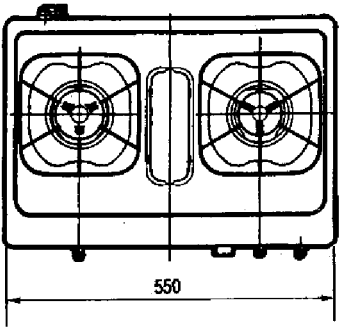
故障かな？と思ったら

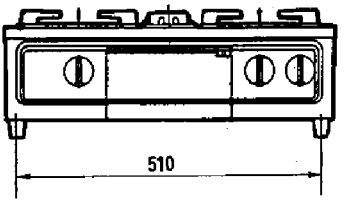
故障かな？と思われたらただちに使用を中止し、修理・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

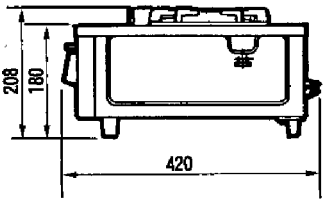
こんなとき（現象） / お調べいただくこと（原因）	器具栓つまみから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	処置方法	参照ページ
ガス元栓の開き不十分		○	○				○		ガス元栓を全開にする	10
ゴム管の接続が不完全		○						○	ゴム管を確実に接続する	9
ゴム管内に空気が残っている		○	○						点火操作をくり返す	11
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○	○				○		ゴム管の折れ、曲りを直す	9
ゴム管のひび割れ・穴あき								○	ゴム管を交換する、先を切りつめる	16
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○		バーナーの手入れをする	17
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○	○	○	○	正しくセットする	7
器具栓・点火装置の故障	○	○						○	点検・修理を依頼する	—
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	—
立消え安全装置が作動	○						○		「点火操作」参照の上正しく操作する	11
立消え安全装置の故障	○						○		点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない	○	○							「点火操作」参照	11

ご注意 不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客さまご自身で修理なさらないでください。

寸法図・仕様







品名	ガステーブルコンロ	
製品名	10-822	10-823
型式名	LG2004L	LG2004R
点火方式	圧電点火	
安全装置	立消え安全装置	
付属品	取扱説明書・保証書・グリル焼網・グリル用とって・ゴム管ホルダー	
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅550mm×奥行420mm	
重量(本体)	7.6 kg	

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	強火バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用 13A (kcal/h)	4,100	2,300	2,150	8,400	φ9.5mm ガス用 ゴム管
LPガス (kg/h)	0.280	0.190	0.170	0.640	

保管とアフターサービス

●保管(長期間使用しない場合)

- ガス元栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き十分乾燥したのち、ほこりや異物が入らないようにお求めになった時の箱に入れて湿気の少ない所へ保管してください。

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- **サービス(点検・修理)を依頼される前に**

「故障かな？と思ったら」(18ページ)の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

- **ご連絡の際には次のことをお知らせください。**

1．品　名……ガステーブルコンロ
2．品　番……本体の左側面に貼付してあります。

例

(N)10-822(U)
大阪ガス株式会社 00

3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- **ガスには都市ガス13種類、およびＬＰガスの区分があります。**

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

- **保証期間中は…**

保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

- **保証期間経過後の故障修理について**

お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後６年間です。

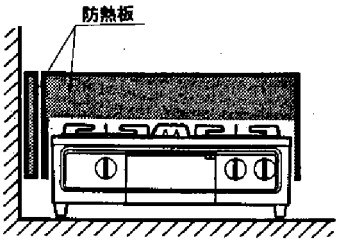
別売部品のご紹介

つぎの様な別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●防熱板
(コードNo:15-100-0084～6)

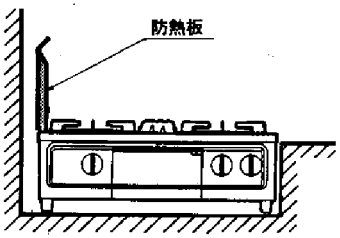
・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

※後用 15-100-0084
横用 15-100-0085
金具 15-100-0086



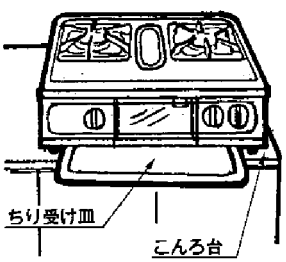
●側面専用防熱板
(コードNo:15-100-0089・0112)

・60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



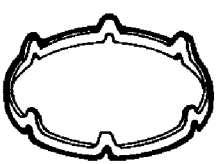
●ちり受け皿
(コードNo:15-100-0083)

・図のように器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



●中華補助ごとく
(コードNo:15-100-0059)

・中華補助ごとく使用の時は強火バーナー側でお使いください。



[redacted] 大阪ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号 [redacted]

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3－2－95	TEL(06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL(0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL(0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL(0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1－8－2	TEL(078)360-3100
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL(075)231-8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	TEL(0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL(0792)85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL(0796)23-2221
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒堀680－1	TEL(0775)62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL(0749)22-3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL(0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

91.01.(00)